



LA DOCCIA
DI VINCI

MONTRILLI

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SANGIOVESE 2015

ENOLOGO: DANIELE SACCOCCIO

ZONA DI PRODUZIONE: VINCI, FIRENZE.

GIACITURA: COLLINARE

VIGNA: "DIETRO I PECCHIAIO "

ESTENSIONE: 9000 M2 CIRCA

TESSITURA SUOLO: 40% ARGILLA 35% LIMO 25% SABBIA CIRCA

ALTITUDINE: CIRCA 80 MSLM

ESPOSIZIONE: EST

VITICOLTURA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

INTERFILA: LAVORATO MECCANICAMENTE

PRATICHE DI CONCIMAZIONE E TRATTAMENTI:

CONCIMAZIONE ORGANICA E TRATTAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE AGRIQUALITÀ DI AGRICOLTURA INTEGRATA.

VITIGNO: SANGIOVESE

ETÀ VIGNETO: 8 ANNI

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4100 CEPPI/HA

SESTO D'IMPIANTO: 0.90M X 2.70M

VENDEMMIA: MANUALE 2° DECADE DI SETTEMBRE

ANNATA: LA 2015 È STATA UN'ANNATA PARTICOLARMENTE CALDA E SICCIOSA. DOPO UN INVERNO MITE ED UNA PRIMAVERA PRECOCE CHE HA ANTICIPATO DI ALMENO 20 GIORNI LA RIPRESA VEGETATIVA, LA VITE HA DA SUBITO DOVUTO FARE I CONTI CON UNA PROLUNGATA SCARSITA' DI PRECIPITAZIONI. DI CONSEGUENZA, I VINI 2015 SONO STATI CARATTERIZZATI DA IMPORTANTI GRADI ALCOLICI E TANNINI POTENTI. L'ANNATA VERRÀ RICORDATA ANCHE PER LA POCA QUANTITÀ DI UVE PRODOTTE, QUINDI IL BASSO CARICO DI UVA A PIANTA. DURANTE LA DEVASTANTE BUFERA DEL 19 SETTEMBRE 2014, MOLTE GEMME FURONO ACCECATE DALLA VIOLENTA GRANDINE, SACRIFICANDO IN PARTENZA BUONA PARTE DEL RACCOLTO 2015. QUINDI POCO VINO, MA DI ALTISSIMA QUALITÀ



ENOLOGIA:

VINIFICAZIONE: IN VASI VINARI DI CEMENTO

MACERAZIONE: SU BUCCE 8 GIORNI A CIRCA 28°C CON FREQUENTI RIMONTAGGI, FOLLATURE, DELESTAGE

PERMANENZA SULLE BUCCE: 4 GG

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SI

AFFINAMENTO: INOX 11 MESI E BOTTIGLIA 5 MESI

CHIARIFICA: NO

FILTRAZIONE: SI 1 MICRON

BOTTIGLIE PRODOTTE: 470

PARAMETRI CHIMICI:

ALCOOL: 14.5%

ACIDITÀ TOTALE: 6.42 GR/LT

DEGUSTAZIONE:

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE: AMPIO A TULIPANO

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

ODORE: AROMA FRUTTATO DOLCE, DI CILIEGIE MATURE E FRUTTI DI BOSCO CHE RICORDANO LE CROSTATE DI FRUTTA

IN BOCCA: CONSISTENTE E SUCCOSO, CON PERSISTENZA DI MORA

ABBINAMENTI: AFFETTATI E FORMAGGI OVINI O CAPRINI, MEDIAMENTE STAGIONATI. PRIMI A BASE DI SUGHI DI CARNE E FUNGHI, POLENTA, ZUPPE DI PESCE, CACCIUCCO. CARNI DI VARIO GENERE MEGLIO SE AL SANGUE COME BISTECCA, TAGLIATA, ROAST BEEF.

OCCASIONE PIETANZA CONSIGLIATA: PER PASQUETTA, CON LE TIPICHE GRIGLIATE E BISTECCATE FRA AMICI. UNA BELLA FIORENTINA ALLA BRACE SI SPOSA CON LA TIPICA E NATURALE ASTRINGENZA DEL VINO FATTO COL SANGIOVESE, CHE COME SI DICE IN GERGO, "T'ASCIUGA LA BOCCA"!